

## Financement

Formation professionnelle continue  
Non conventionnée / sans dispositif

## Organisme responsable et contact

CMA NA  
**PAULIN Geneviève**  
05.59.14.85.90  
genevieve.paulin@cma-nouvelleaquitaine.fr

## Accès à la formation

## Publics visés :

Demandeur d'emploi  
Jeune de moins de 26 ans  
Personne handicapée

## Sélection :

Inscription obligatoire par un conseiller en insertion professionnelle  
Dossier  
Entretien  
Inscription directe ou par un conseiller en insertion professionnelle

## Niveau d'entrée requis :

Niveau illettrisme, analphabétisme  
(Niveau 1 européen)

## Conditions d'accès :

Etre éligible au contrat d'apprentissage donc - soit avoir 15 ans ET sortir de 3ème ou - soit avoir entre 16 ans et 29 ans

## Prérequis pédagogiques :

Non renseigné

## Contrat de professionnalisation possible ?

Non

## Objectif de la formation

Le boucher réceptionne et stocke les viandes (bovins, ovins, porcins, caprins, équins, volailles et gibiers). Il contrôle la traçabilité et la qualité de la viande ainsi le respect des règles d'hygiène et de sécurité. Il découpe, désosse et sépare les viandes. Il les prépare (parage, épiluchage, tranchage et ficelage) pour la vente en respectant les techniques de présentation, de décoration et d'étiquetage. Il habille les volailles et confectionne les produits tripiers. Il peut participer au conseil et à la vente des produits. Le titulaire du CAP débute comme boucher préparateur qualifié, ouvrier professionnel qualifié ou de fabrication. Il peut être employé dans une boucherie artisanale, au rayon d'une grande surface, en atelier de transformation, entreprise industrielle ou collectivité.

## Contenu et modalités d'organisation

Enseignement technique et professionnel approvisionnement et organisation : réception des produits, entreposage, suivi des stocks, prise de commande, vérification des produits, produits et transformation, filière viande, traçabilité des produits ; transformation des produits : contenu nutritionnel des viandes et abats, préparation des produits (découper, séparer, désosser, parer, épilucher, parer une volaille), transformation (trancher, couper, hacher, préparation de produits tripiers), finition (mise en forme, bardage et ficelage) ; préparation à la vente, commercialisation : organisation espace de vente, vérification des produits, étiquetage, service et conseil à la clientèle, décoration ; équipements et locaux professionnels : nettoyage et désinfection des locaux, contrôle des appareils et des dispositifs de sécurité, équipement matériel, tenue professionnelle, organisation du plan de travail, outillage, stockage des déchets, fonctionnement des chambres froides. Formation en entreprise : 16 semaines.

Parcours de formation personnalisable ? **Oui** Type de parcours **Non renseigné**

## Validation(s) Visée(s)

**CAP boucher - Niveau 3 : CAP, BEP (Niveau 3 européen)**

**MON COMPTE FORMATION** Éligible au CPF

## Et après ?

## Suite de parcours

Ce CAP est conçu pour permettre une insertion directe dans la vie active. Néanmoins, la poursuite d'études est possible pour compléter sa formation en préparant une mention complémentaire (MC) ou un brevet professionnel (BP). Pour acquérir un niveau plus élevé, à condition d'avoir un bon niveau scolaire, il est également possible de poursuivre en bac pro.

## Calendrier des sessions

Numéro Carif	Dates de formation	Ville	Organisme de formation	Type d'entrée	CPF	Modalités
<b>00169890</b>	du 01/09/2020 au 30/06/2022	Bayonne (64)	CMA FORMATION PAU		Non éligible	
<b>00169877</b>	du 01/09/2020 au 30/06/2022	Pau (64)	CMA FORMATION PAU		Non éligible	
<b>00226781</b>	du 01/09/2021 au 30/06/2023	Bayonne (64)	CMA FORMATION PAU		Non éligible	
<b>00226780</b>	du 01/09/2021 au 30/06/2023	Pau (64)	CMA FORMATION PAU		Non éligible	

<b>00286102</b>	du 01/09/2022 au 30/06/2024	BAYONNE (64)	CMA FORMATION BAYONNE	Non éligible	
<b>00286104</b>	du 01/09/2022 au 30/06/2024	Pau (64)	CMA FORMATION PAU	Non éligible	
<b>00303996</b>	du 03/10/2022 au 09/06/2023	Pau (64)	CMA FORMATION PAU	Non éligible	
<b>00349539</b>	du 28/08/2023 au 30/06/2024	Pau (64)	CMA FORMATION PAU	Non éligible	
<b>00343067</b>	du 01/09/2023 au 31/08/2025	Bayonne (64)	CMA NA 64 - ANTENNE DE BAYONNE	Non éligible	
<b>00349541</b>	du 01/09/2023 au 31/08/2025	Bayonne (64)	CMA FORMATION BAYONNE	Non éligible	
<b>00343419</b>	du 01/09/2023 au 31/08/2025	Pau (64)	CMA FORMATION PAU	Non éligible	
<b>00429428</b>	du 02/09/2024 au 31/08/2026	Bayonne (64)	CMA FORMATION BAYONNE	Non éligible	
<b>00429415</b>	du 02/09/2024 au 31/08/2026	Pau (64)	CMA FORMATION PAU	Non éligible	
<b>00461391</b>	du 30/09/2024 au 14/06/2025	Pau (64)	CMA FORMATION PAU		
<b>00553287</b>	du 01/09/2025 au 30/06/2026	Pau (64)	CMA FORMATION PAU		
<b>00552890</b>	du 01/09/2025 au 30/06/2027	Pau (64)	CMA FORMATION PAU	Non éligible	
<b>00552896</b>	du 01/09/2025 au 30/06/2027	Bayonne (64)	CMA FORMATION BAYONNE	Non éligible	
<b>00553289</b>	du 01/09/2025 au 30/06/2026	Bayonne (64)	CMA FORMATION BAYONNE		